



2020 LES HAUTS DE LARRIVET HAUT BRION BLANC BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: La récolte de 2020 a été la plus précoce depuis 10 ans. Un hiver doux et pluvieux a mis en route la saison de croissance avec trois semaines d'avance et a accéléré la croissance des feuilles au printemps.

DATES DE VENDANGES: Du 21 au 27 août.

ELEVAGE: Dans des œufs en béton et des petits foudres en bois pendant 11 mois avec des bâtonnages réguliers pour mettre les lies en suspension.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.5 %

ASSEMBLAGE: 100% Sauvignon blanc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 9 ha

TYPE DE SOLS: Gravier profond à texture sableuse sur une base calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 Ans

VENDANGES: Manuel à parfaite maturité, transfert des grappes dans des caisses.

TRI: Manuel

VINIFICATION: Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves en inox à température contrôlée. Vinification dans des œufs en béton et des petites cuves en bois.

NOTES DE DÉGUSTATION:

La robe est or pâle.

Les notes de fruits jaunes mûrs accompagnées d'une note de jus de citron très frais nous séduisent au nez. En bouche, l'attaque est tonique et fraîche. Le vin nous donne une impression fringante, assortie d'un bon volume.

Notre accord mets et vin surprenant : salade de mollusques, gingembre et poivre de verveine.